

和食の伝統を大切に、職人たちが丁寧に作った縁起の良いおせち料理です。
冷凍ではないため、届いてすぐにお召し上がりいただけます。



式の重(参の重は表面です)

※重箱は黒色に変わります

一の段

- ・いせ海老
- ・福良鮑
- ・金箔黒豆
- ・紅白蒲鉾
- ・合鴨ロース燻製
- ・市松錦玉子
- ・帆立照焼き

- ・若鶏西京焼き
- ・栗渋皮煮
- ・鱒照焼き
- ・金柑密煮
- ・数の子美味漬け
- ・松笠いか白焼
- ・栗全団
- ・田作り

二の段

- ・海鮮詰グラタン
- ・フラワーサーモン
- ・海老とウニのテリーヌ
- ・ローストビーフ
- ・チキンとトマトのベーコン巻

- ・海老チリソース
- ・やわらか焼豚
- ・中華くらげ
- ・蒸し鶏
- ・ラーパーツァイ

三の段

- ・酢取花蓮根
- ・小肌酢べ
- ・サーモン錦紙巻
- ・紅白菊蕪
- ・日向夏風味噌
- ・梅貝旨煮
- ・一口にしん昆布巻
- ・祝い焼き海老
- ・花豆珈琲煮

- ・三色真丈
- ・柚子釜いくら
- ・豚角煮
- ・蛸柔らか煮
- ・筍土佐煮
- ・寿高野含ませ煮
- ・蕨青煮
- ・手毬麩
- ・ねじり梅人参

式の重は
一の段
三の段
、
参の重は
一の段
二の段
三の段
の組み合わせです。

ご注文・お問合せは

お電話 0120-43-0181 または **FAX 047-341-6021** にて承ります。

※ FAXでのご注文は、弊社よりの受注確認のお電話を以て確定となります。翌日までに弊社より連絡がない場合、FAXが受信できていない可能性もございます。お手数ですが上記までお電話下さい。

お名前	フリガナ	電話番号	ご注文数	式の重	参の重
	様			個	個
ご住所	(〒)	受取希望日時	ご希望の時間帯を○で囲んでください。		
			30日	①午前 ②午後	31日
ご予約状況により、ご希望に添えない場合がございます。					
受取	<input type="checkbox"/> 配達 <input type="checkbox"/> ご来店	松戸市八ヶ崎1-9-3 (株)六歌撰 (テラスモール松戸の斜向い)		お支払い金額	円
お支払い	<input type="checkbox"/> 現金払い <input type="checkbox"/> カード払い <input type="checkbox"/> QRコード決済※ ※Paypay/auPay/d払い/メルペイがご利用いただけます。				

【ご注文にあたっての注意点】・仕入れの都合により、中身は一部変更になる可能性がございます。

・ご注文の締め切り/キャンセルは 12月20日(水)までとさせていただきます。